

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jamur berdasarkan manfaatnya dibagi menjadi tiga yaitu jamur pangan, jamur obat, dan jamur beracun. Jamur pangan memiliki tubuh buah yang lunak atau berdaging sehingga dapat dimakan. Beberapa jamur obat juga memiliki sifat yang sama dengan jamur pangan sehingga jamur tersebut juga dapat dimakan, akan tetapi sebagian lainnya memiliki tubuh buah yang keras sehingga tidak dapat dimakan. Sama halnya dengan jamur obat, jamur beracun juga memiliki tubuh buah yang lunak maupun keras dan biasanya jamur beracun memiliki warna yang mencolok serta bau menyengat yang kurang sedap seperti bau telur busuk atau amoniak. *Amanita phalloides* merupakan contoh jamur beracun. Jamur reishi dan shitake merupakan jamur obat sedangkan salah satu contoh jamur pangan adalah jamur kancing (Listiyowati, 2004; Anonimus, 2005).

Jamur kancing merupakan salah satu jamur pangan yang tergolong dalam jenis jamur bunga putih dengan payung jamur berbentuk bundar seperti kancing. Jamur jenis ini dibudidayakan khusus di daerah beriklim sejuk dan biasa dijual segar atau dalam kaleng, atau dalam bentuk dikeringkan untuk tepung jamur atau keripik jamur. Jamur kancing pertama kali dibudidayakan di Perancis pada tahun 1650 kemudian mulai berkembang di beberapa negara Eropa seperti Inggris, Denmark, Jerman, dan Hongaria. Pada tahun 1920 jamur ini juga dikembangkan di Amerika Serikat, sedangkan Indonesia mulai membudidayakan jamur ini pada tahun 1969 oleh sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam bidang agrobisnis dan berlokasi di dataran tinggi Dieng, Wonosobo, Jawa Tengah. Dalam bahasa Inggris, jamur ini disebut sebagai *table, common, white* atau

cultivated mushroom. Sedangkan dalam bahasa Perancis, disebut sebagai *champignon de Paris*. (Anonimus, 2010; NINASHARE, 2009).

Indonesia sendiri sebenarnya memiliki prospek yang baik untuk membudidayakan maupun melakukan pengolahan lebih lanjut terhadap jamur kancing. Hal ini disebabkan peluang bisnis jamur di pasar domestik maupun pasar ekspor cukup baik. Pasar domestik membutuhkan pasokan jamur segar sedangkan pasar ekspor membutuhkan pasokan jamur segar, kering, beku, kalengan maupun jamur yang telah diasinkan. Target pemasaran jamur di pasar domestik adalah di pasar induk, pasar basah, supermarket, dan industri pengolahan jamur seperti pengalengan jamur, obat, dan makanan berbasis jamur lainnya. Sedangkan pemasaran jamur di pasar dunia adalah di negara-negara Eropa, Amerika, juga beberapa daerah lain di Asia. Selain itu, ketersediaan daerah dengan iklim yang kondusif untuk produksi jamur, ketersediaan limbah kayu, ampas tebu atau limbah lain yang dapat digunakan sebagai media pertumbuhan jamur, serta ketersediaan jumlah tenaga kerja yang tinggi dan murah merupakan keunggulan kompetitif yang dimiliki oleh Indonesia (Yoshida, 2004).

Selain faktor eksternal dari segi peluang pangsa pasarnya, faktor internal dari jamur kancing terutama dari kandungan gizi serta citarasanya juga turut memberikan nilai tambah bagi produk ini. Jamur kancing, seperti sayuran lainnya dikenal sebagai bahan pangan yang bebas kolesterol dan kaya akan serat. Dari segi kualitasnya, protein jamur kancing sendiri ada pada kisaran *intermediate* antara protein daging dan jenis sayuran lainnya. Dari hasil percobaan juga diperoleh hasil bahwa tikus coba yang diberi makan dengan sumber protein hanya dari jamur menunjukkan peningkatan berat badan sebesar 30% (Ingram 2002 dalam Listiyowati 2004). Jamur kancing juga memiliki citarasa yang sebanding dengan daging. Bila dilihat dari citarasa serta nilai proteinnya, jamur kancing dapat digunakan sebagai bahan pangan alternatif pengganti daging. Prospek pengembangan jamur

kancing sebagai pengganti daging juga dapat dikatakan cukup baik mengingat terjadinya peningkatan harga daging yang cukup besar akhir-akhir ini. Bila dibandingkan harga antara keduanya, jamur kancing memiliki harga yang jauh lebih murah dibanding harga daging.

Selain berbagai kelebihan yang dimilikinya, jamur kancing segar juga memiliki kelemahan yaitu umur simpannya yang relatif pendek. Karena kandungan airnya yang tinggi yaitu 90%, dalam kondisi segar jamur kancing hanya dapat bertahan selama 3-4 hari. Itu sebabnya untuk meningkatkan pemanfaatan dan penggunaannya, perlu dilakukan upaya yang dapat memperpanjang umur simpan jamur. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah jamur kancing menjadi produk kaleng. Produk ini dibuat dengan menggunakan prinsip pengalengan yaitu pengawetan bahan pangan dalam wadah yang tertutup (hermetis) dan disterilisasi dengan panas. Dalam pengolahannya, biasa dilakukan penambahan zat-zat pengawet atau bahan-bahan lain yang dapat meningkatkan citarasa produk. Pada umumnya, jamur yang dikalengkan dapat bertahan selama dua tahun.

PT X merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengalengan, khususnya pengalengan jamur kancing. Pabrik pengolahan jamur kaleng tersebut berada di desa Jatirejo, kota Mojokerto, Jawa Timur. Selain melakukan pengolahan produk kaleng, perusahaan ini juga membudidayakan sendiri jamur kancing yang akan digunakan sebagai bahan baku. Dengan membudidayakan sendiri jamur kancing maka ketersediaan bahan baku dapat terjamin dan dapat dilakukan pengontrolan yang lebih mudah terhadap jamur sehingga jamur yang dihasilkan dapat memenuhi kriteria yang telah ditetapkan. Lokasi pembudidayaan jamur kancing ini sendiri terletak di desa Cangar, kota Batu, Jawa Timur. Lokasi tersebut dipilih karena kondisi yang sesuai dengan kondisi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan jamur kancing

terutama bila dilihat dari segi suhu lingkungan. Suhu yang sesuai untuk pertumbuhan jamur kancing berkisar antara 16-18°C dan suhu di desa Cangar sendiri berkisar antara 15-19°C.

Dalam pengolahan produk pangan, termasuk di dalamnya pengolahan jamur kancing menjadi produk kaleng, pengawasan mutu mutlak diperlukan. Hal ini dikarenakan produk akhir merupakan bahan pangan jadi ataupun setengah jadi yang akan dikonsumsi oleh konsumen sehingga produk tersebut harus aman untuk dapat digunakan. Pengawasan mutu akan berkaitan langsung dengan jaminan keamanan pangan karena melalui pengawasan dapat diketahui hal atau faktor apa saja yang kemungkinan menyebabkan penyimpangan sehingga dapat dilakukan tindakan khusus yang sesuai dan tepat untuk mengatasi penyimpangan tersebut. Selain jaminan keamanan, pengawasan mutu juga akan memberikan keuntungan-keuntungan lain baik bagi pihak produsen maupun konsumen.

Menurut Asdjuredja (1990) dan Susanto (1993), tujuan dilakukannya pengawasan mutu dalam suatu industri adalah:

- a. memenuhi standard mutu produk sesuai ketentuan yang berlaku
- b. meningkatkan nilai produk di pasaran karena dapat mempertahankan dan mengembangkan mutu produk
- c. mengurangi kerusakan produk dan resiko bagi konsumen
- d. mencapai kepuasan konsumen
- e. menekan biaya produksi

Hasil optimal akan diperoleh apabila pengawasan mutu dalam industri pengolahan pangan dilakukan secara menyeluruh. Tidak hanya pengawasan mutu terhadap bahan baku tetapi juga harus dilakukan pengawasan mutu pada bahan penunjang lainnya seperti bahan pembantu maupun bahan pengemas. Pengawasan mutu selama proses produksi serta produk akhir juga harus diperhatikan.

1.2. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan suatu unit pengawasan mutu pabrik pengalengan jamur kancing dengan kapasitas bahan baku 15.000 kg/hari dan mengevaluasi kelayakannya.

